

Bramaterra

Italia / Piemonte



Høyoppløselig bilde



Colombera & Garella er samarbeidet mellom Giacomo (Colombera) og Cristiano (Garella) for å fremvise nebbiolo's ulike uttrykk fra ulike terroirs. Cristiano Garella er den lokale «whiz-kid» vinmakeren som hoppet av jobben som leder og vinmaker for den store og historiske produsenten Tenute Selle (i Lessona), da de satset i en mer internasjonal stil på sine viner enn det han ønsket være med på. I dag konsulerer han for et par små, unge produsenter i Alto Piemonte, samt altså har gått «all in» og satt navnet sitt på etiketten til vinene fra Colombera & Garella. Og fortsatt har han bare så vidt passert 30 år.

Giacomo Colombera er Cristianos venn fra langt tilbake, og representerer sammen med sin far, Carlo, familien som eier og dyrker vinmarkene. Vinmarker som Carlo har dyrket siden starten av 90-tallet.

Sammen startet altså disse to unge herrene, sammen med Giacomos far, Carlo, Colombera & Garella i 2010. Og deres pasjon og målsetting er krystallklar ? autentiske, terroirdrevne viner som viser frem nebbiolo's ulike uttrykk. Forholdene er relativt beskjedne, med små gjæringskar i sement og godt brukte barrique for lagring av vinene. Kombinasjonen talentfull vinmaker og høykvalitets økologisk dyrket (ikke sertifisert) druemateriale resulterer i viner med adresse og potensiale.

For tiden lager de vin fra Bramaterra DOC, Lessona DOC og Coste delle Sesia DOC ? vinmarker preget av lavere pH-verdi enn de man finner lengre sør, nærmere bestemt Langhe (Barolo og Barbaresco). Dette gir gjerne lavere alkoholinhold i vinene, med elegante tanniner og mineralkarakter.

Fra vinmarker med henholdsvis 15 og 40-50 år gamle vinstokker. Vulkansk jordsmonn og lav pH-verdi som gir en friskere og lettere stil enn vinene fra Barolo og Barbaresco, samtidig mer muskler enn for eksempel viner fra nabo-appellasjonen Lessona.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Colombera & Garella
Årgang	2018
Druetyper	80% Nebbiolo, 10% Croatina, 10% Vespolina
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: < 3 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Blek rubinrød. Delikat nebbiolo drevet vin med duft av syrlige kirsebær, blomster, urter og et mineralsk tilsnitt. En medium fyldig vin med dybde, men uten tyngde. Raffinert, silkepreget tanninstruktur.

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5486601	4636502	kr. 434,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment